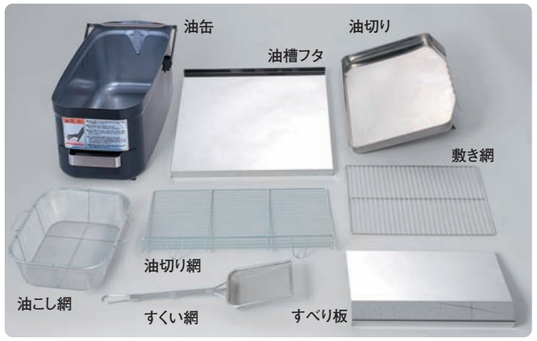
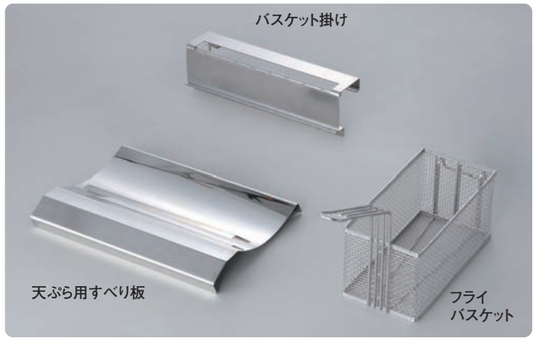
付属品

Aセット
- フタ×1
- スベリ板×1
- 敷き網×1
- すくい網×1
- 油切り×1
- 油切り網×1
- 油缶×1
- 油こし網×1

Bセット
- フタ×1
- スベリ板×2
- 敷き網×2
- すくい網×1
- 油切り×1
- 油切り網×1
- 油缶×2
- 油こし網×2



●付属品



●オプション

⚠ 安全に関するご注意

- ■ご使用の前に必ず取扱説明書を良くお読みの上、正しくご使用ください。
- ■本カタログに搭載されている製品は本来の目的以外には使用しないでください。また屋内専用としてご使用ください。
- ■据え付け工事、設備工事が必要となります。タニコーまたは資格のある専門業者にご相談ください。

タニコー株式会社

本社：〒142-0041　東京都品川区戸越1-7-20
TEL.03-5498-7111(代) FAX.03-5498-7927

■営　業　所／札幌、岩見沢、旭川、北見、函館、苫小牧、帯広、釧路、酒田、山形、八戸、青森、盛岡、水沢、秋田、仙台、東福島、郡山、福島、いわき、高崎、新潟、大宮、熊谷、長野、松本、宇都宮、水戸、つくば、千葉、柏、東京、城東、城北、川崎、厚木、横浜、藤沢、立川、甲府、名古屋、豊橋、岐阜、三重、静岡、三島、浜松、福井、越前、富山、高岡、金沢、大阪、堺、和歌山、神戸、姫路、京都、福知山、広島、山口、岡山、福山、松江、鳥取、高松、徳島、松山、高知、新居浜、福岡、久留米、佐賀、北九州、大分、長崎、佐世保、熊本、宮崎、延岡、鹿児島、沖縄

■ショールーム／宇都宮　東名・川崎
■工　　場／北海道　福島小高　福島小高第二　福島原町　福島鹿島第一　福島鹿島第二　川崎野川　大野第一　大野第二　丸岡　九州

※タニコーホームページ　URL http://www.tanico.co.jp/

※この製品は、開発製品のため予告なしに変更する場合があります。あらかじめご了承ください。

PRM-CB132-0707B70-25SE

tanico

新型

Induction Fryer

IHフライヤー
TIFLシリーズ

- TIFL-35N
- TIFL-45N
- TIFL-55N
- TIFL-67WN
- TIFL-87WN
- TIFL-105WN

過酷な使用にも耐える堅牢なボディに、グレードアップした基本性能を満載。
スペースに合わせてお選びいただける一槽・二槽式をご用意しました。

■メモリー調理機能を搭載・・調理温度、時間を登録する、メモリー調理を搭載　6メニュー登録可能
■セーブ運転機能を搭載・・・ボタン一つで待機温度（初期設定120℃）運転へ切り替え可能
■電装部への油浸入対策・・・隙間を少なくし、油煙の入り込み難い構造

簡単操作のデジタル表示式
高性能マイコン搭載
コントローラーを採用。
メモリー調理を搭載。

コントロールパネル

油槽

中間加熱方式の採用により、色・味・香りを美味しいままに。油も傷みにくく経済的です。

運転中の油槽内はヒートパイプを境界に、ホットゾーン（高温部）とクールゾーン（低温部）の2段階に分離されます。揚げカスは油槽底部のクールゾーンに沈みますので、焦げた揚げカスが大切な揚げ物に付着するのを防ぎ、油面をいつでも清潔に保ちます。

マイコン制御とデジタル表示で、どなたにも簡単・確実な油温管理。常に均一な美味しさづくりをしっかりサポート。

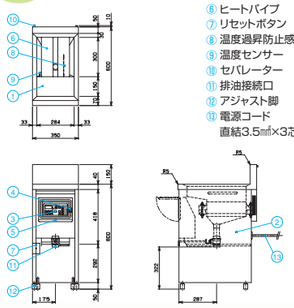
油温制御は90℃～200℃までワンタッチで正確に、瞬時に確認しやすいデジタルで表示。油温が設定温度に到達すると適温ランプが点灯しますので、微妙な温度管理の心配がなく、いつでも、どなたにも、安定した調理をお約束します。

油温の異常上昇。最新のマイコン・プログラムが、どんな時でもあらゆる面から安全性を厳しく管理。

マイコンが油温をダイレクトに感知して、異常な加熱をしっかりチェック。揚げ物調理では特に気になる安全性だからこそ、タニコーは最新鋭のシステムを採用しています。

TIFL-35N

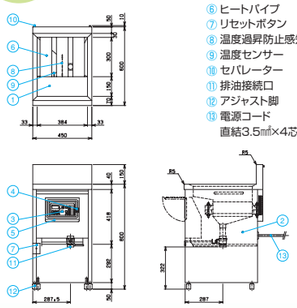
外形図



① 油槽
② 外装
③ 操作パネル
④ 電源スイッチ
⑤ 扉
⑥ ヒートパイプ
⑦ リセットボタン
⑧ 温度過昇防止感知棒
⑨ 温度センサー
⑩ セパレーター
⑪ 排油接続口
⑫ アジャスト脚
⑬ 電源コード
直結3.5㎟×3芯 2m

TIFL-45N

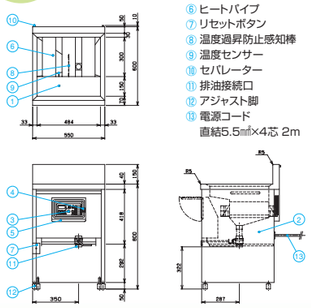
外形図



① 油槽
② 外装
③ 操作パネル
④ 電源スイッチ
⑤ 扉
⑥ ヒートパイプ
⑦ リセットボタン
⑧ 温度過昇防止感知棒
⑨ 温度センサー
⑩ セパレーター
⑪ 排油接続口
⑫ アジャスト脚
⑬ 電源コード
直結3.5㎟×4芯 2m

TIFL-55N

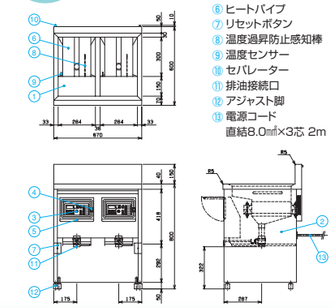
外形図



① 油槽
② 外装
③ 操作パネル
④ 電源スイッチ
⑤ 扉
⑥ ヒートパイプ
⑦ リセットボタン
⑧ 温度過昇防止感知棒
⑨ 温度センサー
⑩ セパレーター
⑪ 排油接続口
⑫ アジャスト脚
⑬ 電源コード
直結5.5㎟×4芯 2m

TIFL-67WN

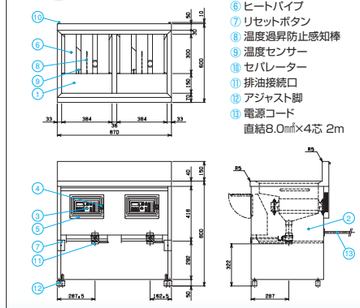
外形図



① 油槽
② 外装
③ 操作パネル
④ 電源スイッチ
⑤ 扉
⑥ ヒートパイプ
⑦ リセットボタン
⑧ 温度過昇防止感知棒
⑨ 温度センサー
⑩ セパレーター
⑪ 排油接続口
⑫ アジャスト脚
⑬ 電源コード
直結8.0㎟×3芯 2m

TIFL-87WN

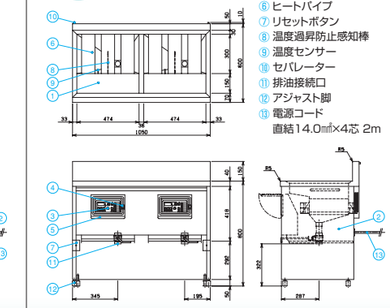
外形図



① 油槽
② 外装
③ 操作パネル
④ 電源スイッチ
⑤ 扉
⑥ ヒートパイプ
⑦ リセットボタン
⑧ 温度過昇防止感知棒
⑨ 温度センサー
⑩ セパレーター
⑪ 排油接続口
⑫ アジャスト脚
⑬ 電源コード
直結8.0㎟×4芯 2m

TIFL-105WN

外形図



① 油槽
② 外装
③ 操作パネル
④ 電源スイッチ
⑤ 扉
⑥ ヒートパイプ
⑦ リセットボタン
⑧ 温度過昇防止感知棒
⑨ 温度センサー
⑩ セパレーター
⑪ 排油接続口
⑫ アジャスト脚
⑬ 電源コード
直結14.0㎟×4芯 2m

仕様表 ●一槽タイプ

型式	外形寸法（mm）			油槽寸法（mm）		油量（ℓ）	電源	定格消費電力（kW）	ブレーカー容量	付属品
	間口	奥行	高さ	間口	奥行					
TIFL-35N	350	600	800	284	450	13	単相200V	3.5	2極:30A	Aセット
TIFL-45N	450	600	800	384	450	18	三相200V	5.3	3極:30A	Aセット
TIFL-55N	550	600	800	484	450	23	三相200V	7.0	3極:40A	Aセット

※安全装置:温度過昇防止装置

仕様表 ● 二槽タイプ

型式	外形寸法（mm）			油槽寸法（mm）		油量（ℓ）	電源	定格消費電力（kW）	ブレーカー容量	付属品
	間口	奥行	高さ	間口	奥行					
TIFL-67WN	670	600	800	284	450	13×2	単相200V	7.0	2極:50A	Bセット
TIFL-87WN	870	600	800	384	450	18×2	三相200V	10.6	3極:50A	Bセット
TIFL-105WN	1,050	600	800	474	450	23×2	三相200V	14.0	3極:60A	Bセット

※安全装置:温度過昇防止装置

調理能力表

料理名	食材形状	調理温度	調理時間	1回調理量	調理能力
冷凍コロッケ	60g／個	180℃	5分00秒	20個	200個／h
冷凍白身魚フライ	60g／個	180℃	4分15秒	20個	180個／h
冷凍フライドポテト	15mmクリンクル	180℃	3分00秒	1kg	10kg／h
豚ロースカツ	100g／枚	180℃	3分00秒	10枚	130枚／h
鶏モモ肉唐揚げ	30g／個	180℃	3分00秒	1kg	11kg／h

〈注意〉「調理能力」は連続調理間の油温復帰待ち時間等も含む能力を示す。